44e Année. — N° 50. 11 Décembre 1927.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — La défense des apéritifs à base de vin — et la question de l'alcool vinique ; — Notre tarif douanier des vins ; — La production et le cours des vins 561
B. Chauzit. — Forme sous laquelle la vigne semble préférer les éléments nutritifs qui lui sont nécessaires..... 564
G. Kuhnholtz-Lordat. — Toujours les mauvaises herbes..... 568
Eug. Mir. — Les porte-greffes de Malègue..... 569
L. Degrully. — Le champ d'action de la Fédération des Sociétés d'agriculture du Midi et du Sud-Est..... 570
Arthur Cadoret.. — Contribution à l'étude du vin de Clinton..... 572
L Soursac. — Observations sur le Court-noué de la vigne..... 573
Loubet. — La situation actuelle de la culture et du commerce des raisins de table en Italie et en Espagne..... 575
Partie officielle. — Les droits sur les céréales panifiables et sur les viandes. — La liberté d'exportation des céréales panifiables..... 581
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Rapport général sur l'exposition des vins du Mâconnais en 1927..... 582
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

La défense des apéritifs à base de vin — et la question de l'alcool vinique

La Commission interministérielle de la Viticulture réunie à Paris, le 29 novembre, sous la présidence de M. Barthe, s'est occupée, entre autres choses, de la défense des apéritifs à base de vin.

Après un exposé de la question, fait par M. le député Jean Félix, la Commission a adopté, à l'unanimité, le vœu suivant :

« La commission consultative de la Viticulture émet le vœu qu'une surveillance attentive ait lieu, pour que tous les apéritifs à base de vin renferment obligatoirement un minimum de 80 o/o de moût de raisins frais ou de vin, par analogie avec l'avis du comité consultatif des Arts et Manufactures du 16 janvier 1895 relatif au vermouth.

« Que ces mêmes apéritifs ne puissent être édulcorés qu'avec des moûts de vins doux naturels ou des mistelles.

« **Que l'alcool vinique soit seul admis dans leur préparation.**

« Enfin que le Parlement vote le plus rapidement possible, le texte Railhac qui modifie l'article 91 de la loi du 13 juillet 1925, et porte la surtaxe sur le sucre à 500 francs les 100 kilos, afin de sauvegarder les apéritifs à base de vin ».

Il résulte de ce texte — (voir le paragraphe souligné) — que les mistelles employées pour la préparation des apéritifs à base de vin devront être préparées elles-mêmes avec de l'alcool de vin.

Nous sommes particulièrement satisfait de cette décision de la Commission interministérielle, qui est en parfait accord avec la thèse que nous défendons depuis si longtemps dans le *Progrès*.

Ce n'est pas encore cette année que l'on pourrait manquer d'alcool pour les mutages. Dans le seul mois d'octobre, les distilleries ont produit 78.561 hectolitres d'alcool (à 100 degrés) de piquettes et marcs, — sans parler de 67.760 hectol. d'alcool (à 100 degrés) de pommes et poires.

Notre tarif douanier des vins

Dans cette même réunion, et malgré l'opposition de M. Defert, représentant du Commerce des vins, on a également adopté le vœu suivant, à l'unanimité moins deux voix :

« La Commission interministérielle de la viticulture, considérant que le Gouvernement vient, par divers décrets, de relever les droits de douane concernant un certain nombre de produits agricoles ;

« Considérant, d'autre part, que comme suite à la loi votée par le Parlement le 14 juillet 1927, le Gouvernement a augmenté la protection douanière concernant un certain nombre de produits industriels ;

« Considérant que la protection accordée aux produits viticoles est manifestement inférieure à celle accordée à la plupart des branches économiques du pays ;

« La Commission interministérielle de la viticulture émet le vœu que dans le plus bref délai la protection accordée aux produits viticoles soit portée au coefficient 5 ».

L'application du coefficient « 5 » se traduirait par un droit de 60 francs l'hectolitre.

Dans le même ordre d'idées, M. Joseph Faure, président de la Chambre d'Agriculture de la Corrèze, a déposé sur le bureau du Sénat une proposition de résolution ainsi conçue :

« Le Sénat invite le Gouvernement à déposer d'urgence un projet de loi ayant pour objet de quintupler les droits de douane relatifs à tous les produits agricoles, appliqués en juillet 1914, s'il ne peut le faire par voie de décret ministériel ».

On trouvera plus loin, à notre partie officielle, les nouveaux tarifs appliqués aux céréales et au bétail.

L'action persévérante et énergique de nos associations agricoles commence donc à porter ses fruits. Ce qui ne peut qu'encourager les agriculteurs à se serrer de plus en plus les coudes. Ils ne doivent pas oublier qu'ils ne sont plus la « majorité » dans notre pays, l'exode des campagnards a donné la force aux habitants des villes.

N'ayant plus l'avantage du nombre, il nous faut redoubler d'énergie.

La Production et le Cours des vins

Comme il le fait chaque année, le *Moniteur Vinicole* vient de publier une estimation de la récolte des vins.

Elle s'élèverait à 49.559.300 hectolitres, y *compris les quantités non déclarées*, que le *Moniteur* estime à 2 ou 3 millions d'hectolitres.

La récolte (chiffres officiels) de 1926 ayant été de 40.878.935 hectolitres, la différence en faveur de 1927 (en déduisant 3 millions d'hectolitres non déclarés) serait de 6 millions d'hectolitres en chiffres ronds.

La production Algérienne étant plus faible qu'en 1926, les disponibilités de la campagne actuelle ne semblent pas devoir dépasser de plus de 4 millions d'hectolitres celles de la campagne précédente.

Nous ferons des calculs plus précis lorsque sera connue la déclaration officielle. Mais dès maintenant on sait que nous sommes encore en présence d'une modeste récolte.

Pourquoi, cependant, les prix ont-ils fléchi depuis un mois ?

Nous continuons à en voir la cause dans l'existence d'une assez grosse quantité de vins à très petit degré, aussi bien dans le Midi (où beaucoup ont vendangé trop tôt) que dans le reste de la France.

Parmi ces petits vins, il en est même qui frisent la *casse* ou la *tourne*, et dont les détenteurs cherchent à se débarrasser avant qu'il ne soit trop tard.

Nous restons persuadés que l'on reverra la hausse pour tous les *beaux* et *bons* vins.

L. Degrully.

FORME SOUS LAQUELLE
LA VIGNE SEMBLE PRÉFÉRER LES ÉLÉMENTS NUTRITIFS
QUI LUI SONT NÉCESSAIRES (1)

Déjà avant la guerre — en 1913 — nous avions entrepris, dans le Beaujolais et dans le Midi, de rechercher s'il n'était pas indifférent de fournir à la vigne les engrais potassiques et azotés sous une forme ou sous une autre.

La guerre interrompit nos expériences qui furent reprises, seulement dans le Beaujolais, en 1920, et abandonnées en 1921 par la rupture du contrat de location de la vigne d'expérience. Ce n'est qu'en 1923 que nous pûmes les recommencer dans notre domaine de Grangeneuve, dans l'Hérault, et cette fois enfin les mener à terme.

Nous pensions, avant de connaître les premiers résultats, que la forme de ces divers engrais devait avoir une importance plus grande que celle que les nouvelles tendances d'après-guerre semblaient lui attribuer. Mais nous n'escomptions pas que l'influence de la forme devait être aussi prépondérante, aussi nette qu'il nous a été permis de le constater.

Potasse

Jusqu'à la guerre il semblait être établi que la potasse devait être fournie à la vigne sous forme de sulfate et, dans le vignoble méridional, la presque totalité des viticulteurs qui employaient des engrais potassiques mettaient la potasse sous forme de sulfate.

Pour ma part, je ne me souviens pas d'avoir utilisé autre chose que du sulfate de potasse, et en consultant les livres de culture de mon père, il m'est apparu que lui-même n'avait jamais employé d'autre engrais potassique.

Ce n'est qu'au lendemain de la guerre — les mines d'Alsace étant devenues propriété française — que l'on découvrit que le chlorure pouvait aisément remplacer le sulfate et l'on alla même jusqu'à dire que la sylvinite ferait tout aussi bien. Ces nouvelles vertus de remplacement attribuées au chlorure et à la sylvinite avaient été découvertes dans le calme d'un bureau, la vigne, principale intéressée, n'avait pas été consultée.

Personnellement, ces opinions et ces affirmations nous laissèrent sceptique, nos expériences suivaient leurs cours, nous ne voulions ni ne pouvions rien affirmer ni infirmer, nous attendions leur résultat pour prendre position.

Dans nos expériences, nous avons apporté à la vigne 150 kgs de potasse par hectare et par an, pendant cinq ans, à l'aide des engrais potassiques suivants :

Carbonate de potasse,
Nitrate de potasse,
Sulfate de potasse,
Chlorure de potasse,
Sylvinite riche.

De toutes ces formes, c'est la forme carbonate qui a toujours donné les meilleurs résultats, ce qui n'a, en somme, rien de surprenant.

(1) Communication à l'Académie d'agriculture, séance du 23 novembre 1927.

Pour transcrire les résultats, nous prendrons ceux obtenus par le carbonate comme base, et nous rapporterons à eux ceux fournis par les autres engrais potassiques.

Résultats des expériences d'engrais potassiques sur vigne, à raison de 150 kgs de potasse par hectare et par an (Cépage : Aramon, porte-greffe 3.309, terre forte calcaire).

Nature de l'Engrais potassique	1923 —	1924 —	1925 —	1926 —	1927 —	Moy. —
Carbonate de potasse.....	100	100	100	100	100	100
Nitrate de potasse.....	92,6	94,4	90,8	89,9	94,7	92,48
Sulfate de potasse.....	86,2	85,7	88,9	90,4	84,3	87, 1
Chlorure de potasse.....	70,9	69,5	68,3	62,6	60,2	66, 3
Sylvinite riche.....	58,8	58,5	56,2	51,4	48,7	54,72

Il apparaît donc, très nettement à notre avis, que la forme sous laquelle on apporte les engrais potassiques est loin d'être question négligeable, que tout au contraire elle présente une importance primordiale.

Les viticulteurs avaient donc raison quand ils préféraient le sulfate de potasse et nos Maîtres, qui enseignaient dans les Ecoles nationales d'Agriculture, donnaient un enseignement conforme à l'intérêt des viticulteurs quand ils disaient que le meil eur engrais potassique était le carbonate, mais que son prix, souvent trop élevé en rendant son emploi peu économique, c'était au nitrate et au sulfate de potasse qu'il fallait s'adresser.

De ces expériences, il se dégagera probablement une conclusion en ce qui concerne la constitution du vin obtenu. L'analyse des moûts commencée cette année a révélé des renseignements extrêmement intéressants, mais il serait prématuré d'en faire état pour le moment.

Des expériences faites, dont nous venons de donner connaissance, il nous semble possible de tirer les conclusions suivantes :

Pour la vigne, il apparaît que la potasse produit ses meilleurs effets quand elle est fournie sous forme de carbonate, de nitrate ou de sulfate.

La forme carbonate étant souvent difficile à utiliser à cause de son prix élevé, c'est au nitrate de potasse ou au sulfate de potasse qu'il convient de faire appel pour l'alimentation potassique de la vigne.

Azote

Les résultats excellents obtenus pendant plusieurs années avec des engrais organiques à décomposition relativement rapide, enrichis avec du nitrate de soude, et les résultats moins bons obtenus par l'emploi de certains engrais salins, nous ont déterminé à expérimenter comparativement un certain nombre d'engrais azotés.

Commencées en 1924, nos expériences se sont poursuivies en 1925 et en 1926. En 1927, les résultats ne purent être recueillis, ayant été dans l'obligation de vendre sur pied les raisins blancs qui constituaient l'encépagement de la parcelle.

Ces expériences confirment le plus souvent des opinions déjà émises. Personnellement elles nous satisfont en ce sens qu'elles démontrent l'impor-

tance du rôle joué par la forme organique de l'azote, que depuis quelque temps on semblait délaisser au profit des engrais uniquement salins.

Elles démontrent surtout combien heureuse et utile est l'association de la forme organique à décomposition rapide et de la forme nitrique.

Dans nos expériences, nous avons fourni à la vigne 90 kgs d'azote par hectae et par an, pendant trois ans, à l'aide des engrais suivants :

Sang desséché ;

Sang desséché plus nitrate de soude (moitié de l'azote sous chaque forme) ;

Nitrate de soude ;

Nitrate de chaux ;

Sulfate d'ammoniaque ;

Cyanamide ;

Marc (transformé en engrais suivant le procédé Roos) plus sulfate d'ammoniaque (moitié de l'azote sous chaque forme) ;

Marc (semblable au précédent) plus nitrate de soude (moitié de l'azote sous chaque forme).

De tous ces engrais, c'est l'association sang desséché et nitrate de soude qui a donné les meilleurs résultats. Pour traduire les résultats, nous prendrons ceux fournis par l'association sang desséché-nitrate de soude comme base, et nous rapporterons à eux ceux obtenus par les autres engrais azotés.

Résultats des expériences d'engrais azotés sur la vigne, à raison de 90 kgs d'azote par hectare et par an (Cépage : Terret-Bourret ; porte-greffes, Riparia, terre forte calcaire).

Nature des Engrais	1924	1925	1926	moy.
Sang desséché plus nitrate de soude	100	100	100	100
Sang	93,4	95,1	94,3	94,27
Nitrate de soude	94,4	93,2	92,7	93,43
Nitrate de chaux	91,1	87,3	89,3	89,25
Sulfate d'ammoniaque	78,4	76,2	77,5	77,36
Cyanamide	64,1	62,3	58,4	61,6
Marc plus sulfate d'ammoniaque	91,1	89,7	90,2	90,33
Marc plus nitrate de soude	99,2	97,9	98,1	98,4

Ce tableau nous montre que c'est l'association de l'azote organique et de l'azote nitrique qui donne les meilleurs résultats.

Le sang desséché et le nitrate de soude arrivent en tête, suivis de près par le mélange marc plus nitrate.

Le sang desséché et le nitrate de soude séparés produisent de meilleurs effets que l'association marc plus sulfate d'ammoniaque, qui cependant se comporte fort bien.

Le nitrate de chaux est quelque peu inférieur au nitrate de soude. Est-ce parce que la terre est très calcaire ou parce qu'il est moins soluble que le nitrate de soude ?

Le sulfate d'ammoniaque et surtout la cyanamide, semblent ne pas présenter l'aliment azoté sous la forme idéale pour la vigne. Ce fait ne nous surprend pas. Sur les livres de culture de mon père, ces faits sont plusieurs fois enregistrés. Il est indiscutable que les effets produits par les nitrates

sont supérieurs à ceux obtenus avec le sulfate d'ammoniaque. Il semble même — c'est un fait que nous avons observé par deux fois — que le sulfate d'ammoniaque est absorbé plus vite et plus goulûment par la vigne, mais cela au détriment de la constitution des grappes qui coulent, tandis que le nitrate est absorbé plus lentement au début, mais avec plus de régularité, plus de continuité et sans produire des accidents de coulure. Cela peut provenir du fait que le nitrate plus soluble est mieux réparti dans l'épaisseur de la couche arable, ce qui lui permet d'être utilisé plus judicieusement, tandis que le sulfate retenu par le pouvoir absorbant du sol, qui est grand dans ces terres fortes, s'étant moins diffusé, a fourni des solutions plus concentrées qui peuvent nuire à la bonne végétation de la vigne.

Pour la cyanamide, il y a un autre facteur qui la met en état d'infériorité. C'est la toxicité des produits qui l'accompagnent ou qui se forment dans le sol. Nous avons déjà signalé le cas dont nous fûmes victime. Nous le rappellerons brièvement. En 1924-25, nous avons répandu de la cyanamide sur 10 hectares, à raison de 450 kgs par hectare ; nous avons encore le souvenir amer des effets constatés : les feuilles crispées et auréolées témoignaient de l'intoxication des racines ; la récolte fut moins bonne, la maturité irrégulière et toujours mauvaise et le degré alcoolique du vin très nettement inférieur d'au moins un degré.

Quoi d'étonnant dans ces conditions, que dans les expériences que nous relatons, la parcelle alimentée avec de la cyanamide ait donné des piètres résultats ; l'effet fertilisant de la cyanamide aurait été masqué ou détruit par l'effet nocif des toxiques, qui vraisemblablement ont agi.

Je ne dis pas que la cyanamide se comporte toujours de façon semblable. Il est possible que dans certains sols relativement frais des grandes plaines, que sous des climats plus humides, de semblables faits ne se rencontrent pas. Mais nous sommes obligés de tenir compte des contingences et des situations de sol et de climat qui nous sont imposées, que nous subissons et que nous sommes impuissants à modifier.

Dans les terres fortes et calcaires du midi méditerranéen, brûlées en été par le vent du Nord-Nord-Est, qui ont subi une sécheresse excessive depuis bientôt sept ans, où l'eau est tellement rare que dans nombre de communes on l'achète, il est indéniable que la cyanamide ne peut pas être utilement employée pour fournir l'azote dont la vigne a besoin.

De ces expériences d'engrais azotés que nous allons d'ailleurs continuer et étendre, nous tirerons dès aujourd'hui la conclusion suivante qui résulte des faits observés et notés :

1° Il n'est pas indifférent de fournir à la vigne l'aliment azoté sous une forme quelconque ;

2° L'azote sous forme organique joue un rôle primordial ;

3° C'est l'association de l'azote organique à décomposition rapide (comme celle fournie par le sang desséché ou le marc travaillé et enrichi) et de l'azote nitrique du nitrate de soude qui donne les résultats les meilleurs et les plus réguliers.

B. Chauzit,
Directeur des Services Agricoles.
Propriétaire viticulteur.

TOUJOURS LES MAUVAISES HERBES

Dans un article publié dans le *Progrès* du 27 juin 1926, sur les problèmes de la destruction des mauvaises herbes, nous écrivions que nous ne savions pas encore si la pratique réitérée des acides n'entraînerait pas un besoin de recalcarisation de nos terres par voie de chaulage.

Or, M. Braun, directeur de la station agronomique d'Eure-et-Loir a entrepris aux environs de Chartres des expériences tendant à rechercher l'« influence de la pulvérisation d'acide sulfurique sur la solubilisation des éléments fertilisants du sol. » Les premiers résultats ont paru dans les Annales de la Science agronomique (novembre-décembre 1926).

Sans entrer dans les détails de la technique employée, pour lesquels on voudra bien se reporter à l'article de M. Braun, nous retiendrons les faits essentiels suivants :

Les éléments assimilables des sols expérimentés ont été analysés avant traitement et après traitement. « Les traitements par l'acide sulfurique dilué destinés à la destruction des mauvaises herbes, n'ont aucun effet solubilisateur des trois principaux éléments fertilisants du sol. » De toutes les terres traitées, une seule a présenté le caractère de neutralité ; « toutes les autres sont restées franchement alcalines après le traitement ».

Ces résultats sont encourageants. Il faudra cependant poursuivre ces expériences pendant quelques années et sur les mêmes terrains. Nous savons qu'après un premier traitement le calcaire et les éléments fertilisants demeurent dans le sol sans modifications appréciables. En sera-t-il de même *à la longue* et surtout pour les sols supportant plusieurs années consécutives une même culturetraitée à l'acide sulfurique ? Cette question intéresse particulièrement, comme nous l'avons déjà fait remarquer, les pays de monoculture et en particulier nos régions viticoles.

* * *

L'Office agricole départemental d'Eure-et-Loir a fait des essais de concentration d'acide sur les blés faibles, sur blés moyens et blés très forts. Les résultats obtenus ont montré les concentrations optima respectives suivantes :

10 o/o (en volume) pour les blés faibles.
12 o/o — — — moyens.
15 o/o — — — très forts.

* * *

Un concours d'appareils pulvérisateurs a été organisé, toujours en Eure-et-Loir, à Sours. Le Jury, d'après le compte rendu que nous donne M. Braun, a donné la palme aux appareils qui « pulvérisaient l'acide le plus finement et qui débitaient, par un seul passage, mille litres à l'hectare ».

Nous persistons à penser, en confirmation de notre note du 26 juin 1926, qu'un roulage précédant immédiatement l'épandage de l'acide serait encore plus efficace et aurait pour résultat une économie sensible du liquide.

G. Kuhnholtz-Lordat.

LES PORTE-GREFFES DE MALÈGUE

Dans son remarquable rapport au XIII[e] Congrès de l'Agriculture, à Rome, que j'ai précédemment analysé dans *Le Progrès*, M. Prosper Gervais a mis en relief les mérites des porte-greffes hybrides de Berlandieri, notamment le 333 Ecole, le 41 B, les Couderc 157-11 et 161-49 avec le Millardet 420 A, congénère de ces deux derniers

Pourquoi ces excellents porte-greffes atteignent-ils pour la présente campagne des cours imprévus et quelque peu exagérés ? Les mercantis exagèrent !

L'éminent œnologue avait mis également hors de pair un hybride de Malègue, bien connu, le 150-15, qui est un Berlandieri × aramon × rupestris Ganzin N° 1 On peut dire que c'est un des meilleurs porte-greffes, et qu'il a été remarqué depuis quelques années pour sa résistance à la sécheresse, aussi bien que pour la grande production qu'il imprime à ses sujets. Un de mes amis de Sallèles-d'Aude, viticulteur fervent et impartial, en même temps que fidèlement attaché à Malègue, m'adressait récemment ce témoignage en sa faveur :

« Cette année déficitaire, une petite vigne de 40 ares, contenant 1500 souches d'aramon greffé sur 150-15 en plaine non arrosée, a produit à Sallèles-d'Aude 130 comportes, soit 60 hectolitres de vin ; une autre de 30 ares avec 1165 souches de carignan blanc a dépassé 70 comportes en terrain secondaire. Dans une autre vigne enfin de 3600 pieds d'aramon, où l'on peut comparer l'influence du Riparia-Gloire avec celle du Malègue 150-15, parce que ces deux porte-greffes en occupent par moitié la surface, j'ai constaté que la partie greffée sur 150-15 a rendu 30 o/o de plus que celle greffée sur Riparia-Gloire ».

Entre parenthèse, cette dernière constatation donne raison à M. Prosper Gervais, qui affirme que généralement on pourrait remplacer avantageusement dans les terres à Riparia ce vénéré porte-greffe par des hybrides de Berlandieri.

Je n'ai pas eu l'honneur de connaître Malègue. Mais je suis heureux de rendre hommage à sa mémoire et de souligner les mérites d'une de ses plus belles créations, le Malègue 150-15, qui sauvera de l'oubli le nom du consciencieux et trop modeste hybrideur de Pézilla. Quelle consolation aurait procurée à ce chercheur infatigable, si longtemps inconnu ou méconnu, la justice tardive, qu'on rend aujourd'hui à l'un de ses enfants favoris ! « Je ne recherche pas le bénéfice, disait-il souvent. Je désire seulement qu'on n'oublie pas trop vite, qu'il y a eu à Pézilla un viticulteur dévoué à son pays et à ses compatriotes. » Le brave homme !

Mais il ne suffit pas d'exalter à sa juste valeur le Malègue 150-15, qui a désormais obtenu dans les Pépinières du Commerce droit de cité et qui jouit en Algérie, parmi nos colons, d'une immense popularité. Il serait juste de sauver du naufrage, où s'engloutissent obscurément et injustement, faute d'une habile publicité, tant de créations, qui ont cependant causé de si grands efforts, quatre autres porte-greffes du même obtenteur, que je voudrais signaler à l'attention du public, ou tout au moins à celle des viticulteurs curieux de tout progrès : Ce sont les M. 50-57 ; 314-15 ; 439-69 et 4.453.

Le 50-57 est une Blanquette × Berlandieri. Très résistant au Phylloxera, comme le franco-américain 41 B, qui est un Chasselas × Berlandieri,

« Il se marie bien avec tous les greffons, me dit le même correspondant, qui a mis ces porte-greffes gracieusement à ma disposition, comme à celle de quelques amateurs, de ses amis. 50-57 rend vigoureux et fertiles ses sujets, et, détail fort intéressant, son tronc devient aussi gros que la tige du greffon. On sait qu'il n'en est pas de même du Riparia ».

Malègue 314-15 est un 1202 × Ste-Marie. « Il pourrait être suspect de faible résistance au phylloxéra, à cause de son origine ; il conserve cependant à Sallèles-d'Aude, sa grande vigueur depuis plus de 20 ans. Grande affinité pour tous nos vinifera. Le Benicarlo, en particulier, a produit sur ses racines des raisins de 2 à 3 kilos ».

Malègue 439-69 est un 48-14 × Rupestris du Lot. Ce M. 48-14 était issu de Berlandieri × Riparia × Gigantesque Jaeger ; il est donc un hybride de Berlandieri. Grande vigueur et fertilité. « Ses aramons et ses carignans de 20 ans se maintiennent gros producteurs. Un alicante Bouschet de trois ans est magnifique. Je considère 439-69 comme un des meilleurs porte-greffes connus ».

Malègue 4-453 est un Cordifolia × Rupestris × Rupestris × Riparia Grand Glabre. Grande résistance au calcaire. Vigueur et fertilité. Très supérieur au Rupestris, dont il a beaucoup de sang.

En terminant, j'avertirai mes lecteurs que c'est en vain qu'ils demanderaient à nos pépiniéristes ces divers porte-greffes de Malègue, en dehors du glorieux 150-15. Ils ne sont pas à proprement parler dans le Commerce ; et ils restent aux mains d'un petit nombre de viticulteurs, amis et pieux continuateurs de Malègue, qui expérimentent ces intéressants hybrides ; ils ne manqueront pas de les suivre dans le développement de leur carrière avant de les confier au public. Qu'on veuille considérer le présent article comme une sorte de simple Annonciation

Les Cheminières, le 20 novembre 1927.

Eug. Mir,
Ancien Sénateur de l'Aude.

LE CHAMP D'ACTION
DE LA FÉDÉRATION DES SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE
DU MIDI ET DU SUD-EST

La Fédération, créée sous les auspices des Sociétés Centrales d'Agriculture de l'Aude et du Gard, par M. Castel de la Reille, président de la Société de l'Aude, vient de terminer sa seconde année d'existence. Et, suivant ses statuts, la présidence a été dévolue, pour une nouvelle période de deux ans, à M. Pallier, de la Société Centrale du Gard.

Cette Fédération, comme celles du Centre, du Nord-Est, et autres, s'est donné la mission d'étudier toutes les questions intéressant la production des départements affiliés.

La viticulture tenant une place de tout premier plan dans la région méridionale, ne saurait rester étrangère aux préoccupations de la Fédération, qui s'est déjà occupée de la question de l'alcool et des diverses utilisations possibles de la vendange. D'autres problèmes viticoles s'imposent encore à sa vigilance.

Mais, même dans le Midi, la viticulture n'est pas « toute l'agriculture », — comme on est porté à le croire, dans les autres milieux, — et c'est sur ce point que nous voulons aujourd'hui appeler l'attention de nos lecteurs.

Même dans l'Hérault, qui est considéré comme le type parfait de la monoculture, la place occupée par d'autres productions n'est pas négligeable.

Voici le relevé des diverses cultures de ce département, d'après le « Bulletin de statistique du Ministère de l'agriculture ». (Enquête de 1924 publiée en 1926).

HÉRAULT

Terres arables y compris les prairies artificielles	66.430
Prés naturels	13.300
Pâturages et herbages	102.850
Cultures diverses y compris les cultures arbustives en masse.	21.590
Cultures maraîchères	2.680
Totaux...	206.830 hectares. Vigne 191.930 hectares.

Sans donner les mêmes détails pour les autres départements, constituant la région de l'Olivier, voici les chiffres comparés de l'agriculture et de la viticulture.

Ces chiffres ne comprennent pas les bois et forêts, qui y occupent, à eux seuls, une surface de 1.370.000 hectares.

	Vignes	Autres cultures
Basses-Alpes	5.400 hectares	258.410 hectares
Alpes-Maritimes	5.150 —	191.140 —
Aude	116.660 —	238.160 —
Bouches-du-Rhône	28.020 —	242.320 —
Drôme	15.600 —	332.940 —
Gard	75.830 —	279.290 —
Hérault	191.930 —	206.830 —
Pyrénées-Orientales	66.660 —	243.650 —
Var	55.240 —	154.330 —
Vaucluse	28.260 —	171.144 —
Totaux	588.750 hectares	2.318.214 hectares

Les 2.318.214 hectares de cultures diverses méritent bien que l'on s'occupe un peu de leur sort et de celui des agriculteurs qui les exploitent.

Ajoutons qu'en 1924, les céréales occupaient encore, dans la région étudiée, 408.770 hectares. En 1913, les céréales y occupaient à peu près la même surface que la vigne. On sait pour quelles raisons cette surface s'est réduite depuis cette époque.

Que de questions à étudier ! La Fédération n'aura que l'embarras du choix : questions économiques, qui dominent et règlent la production ; questions pratiques, orientation à donner à la production viticole, perfectionnement des méthodes de culture ; travaux d'irrigation, conquête de terrains incultes, etc.

Alors que l'Algérie, l'Espagne (1), l'Italie, entreprennent actuellement de vastes travaux, on ne songe guère aux irrigations, en France où l'on s'occupe plus spécialement des « jeux olympiques ».

Voici M. Pallier à la tête de la Fédération — nous allions dire : « sur la sellette ». Il aura certainement à cœur de continuer l'œuvre de son prédécesseur, et de faire aboutir les plus urgents des projets susceptibles de contribuer à l'enrichissement de notre région qui cache parfois, sous de brillants dehors, quelques plaies plus ou moins profondes.

Le nouveau bureau de la Fédération est ainsi composé :

Président.....	A. Pallier (Gard).
Vice-Présidents..	De Vuillod (Hérault); Bonifas (Alais); Aragon (Pyrénées-Orientales).
Trésorier.....	Dauphin (Var).
Secrétaire.....	R. Commes (Gard).

Les cadres sont formés ; leurs troupes ne demandent qu'à les suivre.

L. Degrully.

CONTRIBUTION A L'ÉTUDE DU VIN DE CLINTON

Depuis l'invasion phylloxérique le Clinton, appelé suivant les régions, Plant Pouzin en Ardèche et Zéphirin en Isère, donne une récolte régulière et du vin toujours bien vendu.

Cette assertion peut paraître paradoxale, écrite par un élève du Professeur Foex, qui ne parlait pour la vallée du Rhône, que de la Syrah, Roussette et Marsanne ! Notre ancien et très vénéré Maître ne rêvait que des plants de pays susceptibles de donner ces excellents vins qui ont fait la réputation viticole du Rhône, de la Loire, de la Drôme et de l'Ardèche.

En effet, Côte-Rotie, Ermitage, Tournon, Saint-Péray produisaient les grands crus devant lesquels s'inclinaient tous les amateurs de bons vins. Aujourd'hui, il en est encore de même, mais..... les prix obtenus à la vente ne sont pas toujours en rapport avec les dépenses nécessitées pour la production.

C'est pour cela que nous avons vu les disciples du Maître, aimant le bon vin, succomber devant les dépenses, alors que les viticulteurs des vallées de la Drôme et de l'Ardèche, triomphaient avec le Clinton, qui depuis 1886 soit depuis 41 ans, leur a assuré des récoltes abondantes et régulières, en dépit de toutes les attaques des insectes et des maladies cryptogamiques.

Il y a là une leçon, une grande leçon pour tous les viticulteurs qui doivent comprendre que la question des cépages ou de mode importe peu, et que seul le résultat financier doit intéresser le producteur.

Depuis près d'un demi-siècle, on boit du Clinton en Ardèche et en Drôme, surtout dans la montagne où il est apprécié, très apprécié, grâce à son degré alcoolique toujours supérieur de 1°5 à 2 degrés aux vins issus des cépages locaux.

Dans la vallée de l'Hyrieux où le Clinton pousse comme le chiendent ! ou

(1) Le devis des travaux prévus en Espagne, dont une grande part pour les irrigations, s'élève à 5 milliards de pesetas, soit environ 25 milliards de francs français.

comme le châtaignier en sols granitiques alluvionnaires ou rocheux, on ne saurait le remplacer par aucun autre cépage. En effet, il arrive à produire en treillages ou tonnelles plus de 130 hectolitres à l'hectare.

Lorsqu'un cépage américain tant décrié « bien à tort » par les théoriciens, surmonte tous les obstacles accumulés devant lui, c'est qu'économiquement parlant il est au-dessus de toute critique.

Nous savons que son goût de fox très prononcé n'est point aimé de certains courtiers ni des viticulteurs *à vinifera !* Nous étions un peu de leur avis, il y a 25 ans. Mais aujourd'hui, avec nos méthodes scientifiques de vinification, nous avons complètement évolué.

En effet, grâce à l'emploi des pieds de cuve locaux, des levures sélectionnées, des sulfitages et *des cuvaisons très courtes*, il nous est possible de faire varier la couleur et de supprimer à peu près totalement le goût spécial « de fox-renard » qui lui vaut sa mauvaise réputation.

Nous suivons les vinifications du Clinton en vallées et coteaux ardèchois et toujours, en vinification normale, le Clinton bat ses concurrents, sous le triple rapport de la résistance aux maladies, du degré alcoolique et du prix.

Si à cela nous ajoutons qu'il ne craint que très peu la cochylis, nous en arriverons à cette conclusion que Clinton est encore un des meilleurs, peut-être le meilleur, de tous les hybrides rouges préconisés à ce jour.

Le Clinton dans les alluvions chaudes, fraîches et fertiles, conduit en treillages et tonnelles, greffé ou non, assure le succès à tous ses partisans.

Dans la vallée de l'Hyrieux, alors que le vin issu des Vinifera fait de 6°, 5 à 7°5, le Clinton dépasse partout 8 degrés.

Pour le Clinton, comme pour le Noah, on pourrait peut-être adresser un reproche aux spécialistes de la vigne, celui de n'avoir pas essayé leur amélioration par semis ou hybridations suivis et réguliers.

Ce qui a été différé peut être repris !

Arthur CADORET

OBSERVATIONS SUR LE COURT-NOUÉ DE LA VIGNE

Chaque année, de nouvelles observations sont faites de divers côtés sur le Court-noué, cette maladie aux causes multiples, qui paraît devoir être classée parmi les maladies d'ordre physiologique, puisque tout ce qui trouble d'une manière plus ou moins profonde et brusque l'état végétatif de la vigne peut provoquer le Court-noué : abaissements de température, alternatives d'humidité et de sécheresse excessives, traumatismes, etc..., à moins que l'un ou l'autre de ces phénomènes ne soit, dans certains cas, la cause déterminante des manifestations du Court-noué et non la cause originelle.

* * *

Je me propose aujourd'hui de noter et d'analyser deux cas dans lesquels la manière d'opérer des viticulteurs intéressés a permis, sinon de guérir les souches du Court-noué, du moins de l'atténuer et surtout d'obtenir une récolte égale ou supérieure à la récolte des souches normales saines.

1er Cas. — Sol argilo-calcaire fait d'alluvions anciennes de l'Agly marquées a^{1b} sur la carte géologique ; vigne âgée d'environ 15 ans, conduite à la taille en gobelet ; Carignan greffé sur 3309 ; les 1500 pieds atteints de Court-noué sont situés *dans une cuvette* au centre d'une vigne de 8000 pieds dont les autres sont sains.

Constatations : Débourrement normal, comme sur les souches saines, mais sortie d'un grand nombre de gourmands et de ramifications secondaires, feuilles plus ou moins tourmentées ou boursouflées comme habituellement sur les souches Court-noués ; floraison bonne, mais fécondation mauvaise et coulure à peu près totale des grains presqu'aussitôt après leur formation. Chaque année, le propriétaire procédait à l'ébourgeonnage en enlevant tous les gourmands comme pour le reste de la vigne ; depuis 8 ans qu'il en avait été acquéreur, la récolte était allée en décroissant pour devenir à peu près nulle sur les 1500 pieds Court-noués qu'il se proposait d'arracher.

Opération pratiquée en 1927 : à la floraison, vers le 15 mai 1927, enlèvement des ramifications secondaires ou prompts-bourgeons.

Résultats : Le Court-noué a été atténué sur les sarments privés de leurs prompts-bourgeons, la coulure enrayée et la récolte obtenue en 1927 égale à celle des souches normales.

Le propriétaire ne songe plus à arracher ses souches devenues productives et se propose de renouveler l'opération qui lui a si bien réussi.

2e Cas. — Sol silico-argileux fait de bonnes alluvions modernes limoneuses de la Têt, d'origine granitique ou schisteuse, marquées a^2 sur la carte géologique ; vigne âgée d'environ 26 ans ; Carignan greffé sur Riparia-Gloire.

Constatations : Une partie de la vigne, *en cuvette*, court-nouée depuis 5 à 8 ans, diminuait de récolte chaque année et ne donnait en 1926 qu'un rendement égal au tiers du rendement de la partie saine de la vigne, les deux parties étaient conduites en gobelet.

Opération pratiquée au cours de l'hiver 1926-1927 : à la taille dernière, sur un certain nombre de pieds de la partie court-nouée, un seul bras a été conservé et sur ce bras deux longs bois de 1 m. 25 environ de longueur. Sur chacun de ces deux longs bois l'œil de la base a été conservé afin de ménager du bois pour la taille prochaine, les 2 suivants supprimés, le 4e conservé, les deux suivants de rangs 5 et 6 supprimés, le 7e conservé, et ainsi de suite, de sorte que 6 à 8 yeux par long bois ont été conservés, alternes, séparés par deux nœuds, soit de 12 à 16 yeux par pied comme dans les souches conduites en gobelet. Les longs bois ont été palissés *verticalement* sur de solides tuteurs.

Résultats : Le Court-noué a été atténué et la poussée de gourmands et de prompts-bourgeons a été à peu près nulle. Quant à la récolte obtenue, non-seulement elle a égalé celle des pieds normaux non court-noués, mais elle a dépassé celle-ci d'un quinzième environ.

Commentaires. — Le résultat obtenu dans l'un comme dans l'autre cas peut s'expliquer comme suit. Dans les pieds court-noués, en 1926 et au cours des années précédentes, l'appel de sève des prompts-bourgeons aurait provoqué la coulure comme elle est souvent provoquée par une végétation excessive sur des souches saines : par suite de l'absence de ces organes parasites, les grappes ont bénéficié de la sève qu'ils leur enlevaient. Dans le 1er cas,

ces bourgeons anticipés ont été supprimés par l'opérateur, dans le second cas la position verticale des longs bois palissés a nui à leur développement.

Quant au supplément de récolte obtenu dans le second cas, par rapport à une récolte normale, il s'explique : 1° par l'utilisation d'yeux du milieu du sarment, généralement plus fertiles ; 2° par l'éloignement des bourgeons du niveau du sol où ils sont souvent endommagés par le ver gris et remplacés par le contre-bouton moins fertile ; 3° par une exposition moins abritée des grappes et par suite des dégâts moins grands du côté de l'eudémis et de la cochylis.

* * *

Ces observations m'ont paru intéressantes à signaler à l'attention des viticulteurs.

Toutefois il est préférable de prévenir le mal que de supporter les frais de main-d'œuvre nécessaire, pour y remédier. Il convient de noter que dans les deux cas il s'agit de partie de vigne *en cuvette* : or, toutes les fois qu'une terre en plaine comme en coteau présente une déclivité, c'est toujours là que l'agriculteur éprouve des mécomptes, surtout s'il s'agit de culture arbustive comme la vigne. Dans ces parties en cuvette, on remarque en effet très souvent des dépérissements dans la végétation, et des diminutions de récolte dues, suivant les régions ou la nature du sol, aux gelées, à l'excès d'humidité ou de sécheresse ou à des passages brusques de l'un à l'autre de ces deux états, parfois au porte-greffe.

Conclusion. — Veillons à ce que, par les façons culturales annuelles, la terre ne soit pas graduellement ramenée sur un bord ou sur les bords du champ plus qu'il ne convient, comme cela arrive assez souvent, et surtout, avant de mettre une terre en valeur, ne négligeons jamais, dans toute la mesure du possible, de la niveler avec soin.

L. Soursac,
Directeur des Services agricoles
des Pyrénées-Orientales.

LA SITUATION ACTUELLE
DE LA
CULTURE ET DU COMMERCE DES RAISINS DE TABLE
EN ITALIE ET EN ESPAGNE (1)

III. — CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES
SUR LE COMMERCE DES RAISINS DE TABLE ITALIENS

Dans un rapport qu'il a adressé, après la guerre, au Ministère de l'Economie Nationale, M. le Chevalier Filippo Zerioli a fait un historique très documenté de la culture et du commerce des raisins de table dans la Péninsule Italienne. Il me paraît intéressant d'en résumer les grandes lignes :

---

(1) Voir pages 454 et 501.

Il faut remonter à l'année 1860 pour trouver les premières cultures spécialisées des raisins de table. Avant cette époque, les productions, très restreintes, servaient uniquement aux besoins locaux.

Seules, de faibles quantités de raisins de la province de Plaisance étaient envoyées en Lombardie, à dos d'homme d'abord, en voiture vers 1860-1865. Devant les exigences croissantes des grandes villes comme Milan, Como, Lecco, etc., les viticulteurs, encouragés par les hauts prix de vente des raisins, commencèrent à étendre leurs plantations.

Mais l'exportation des raisins de table d'Italie, de ceux de Plaisance en particulier, ne se développa que vers 1877, lorsque la France, envahie par le phylloxéra, se vit obligée de faire appel aux produits étrangers. En 1877, le commandeur Cerio, uni à la maison Oggioni, de Milan, se rendit à Ziano, près de Castelsangiovanni, et fit l'acquisition des premiers raisin de table destinés au *Marché de Paris*.

Sous l'impulsion des Etablissements Omer-Decugis et fils, l'exportation des raisins sur la France se développa et se continua, sans interruption, pendant une dizaine d'années, avec environ 40 wagons par an (dont 25 de Verdea).

Ne trouvant plus, à Plaisance, les quantités de raisins nécessaires à leurs besoins, les commerçants s'adressèrent aux *Abruzzes*, dont le *Trebbiano* servit à alimenter le marché de Milan. Cette variété y est très appréciée encore sous le nom de « Filossera ».

En 1889, grâce au Commandeur Circo, les raisins de Plaisance firent leur première apparition en *Suisse*.

En 1890, on les vit en Monaco-de-Bavière. Ils ne tardèrent pas à être répartis, de là, sur les grandes places allemandes.

Le vaste marché allemand s'ouvrait aux Italiens au moment où la France, ayant reconstitué son vignoble, leur fermait le sien.

En 1891, le premier wagon du Piacentino était expédié, dans d'excellentes conditions, sur Hambourg.

En 1892, les produits de Plaisance ne pouvant suffire aux besoins, toujours croissants, de la Suisse et de l'Allemagne, les exportateurs s'adressèrent aux Provinces Méridionales C'est ainsi que la *Varesana* des Pouilles trouva un excellent débouché dans ces pays.

En 1893, l'exportation s'étendit à la Province de Lecce, plus spécialement au raisin rouge d'Alezio. A la même époque, le Trebbiano des Abruzzes était acceuilli avec une grande faveur par les Allemands en raison de la grosseur de son grain et de sa couleur dorée.

Un peu plus tard vint le tour du *chasselas* de la Province de Bologne, qui fut très demandé par la Suisse et les Pays Rhénans.

La consommation du raisin s'intensifiant, tant à l'intérieur qu'à

l'extérieur, on dut faire appel en 1900, à certaines variétés de raisins de cuve.

L'exportation des raisins de table a *atteint son maximum en* 1913, *avec* 377.880 *quintaux*, dont 300.880 quintaux pour l'Allemagne et 77.000 pour la Suisse. Elle fut presque nulle pendant la guerre. Après les hostilités, par suite de la dépréciation du mark, les envois sur l'Allemagne allèrent en diminuant, pour tomber, en 1922, à 8.900 quintaux, dont la plus grande partie fut réexpédiée, de Monaco-de-Bavière, sur la Pologne et la Tchéco-Slovaquie. Ils s'élevèrent, par contre, à 61.000 quintaux sur la Suisse en 1921.

Situation actuelle du commerce italien

1° *Marchés intérieurs.* — La consommation des raisins de table est importante en Italie, mais elle le serait davantage, paraît-il, si les marchés étaient mieux organisés et si le prix des raisins était moins élevé.

D'après M. Bonnefon-Craponne, Attaché Commercial près l'Ambassade de France en Italie, il entrerait, en moyenne, du 15 août à fin octobre :

10 à 12	wagons de raisins par jour	à Milan
7 à 8	— —	Gênes
2 ou 3	— —	Turin
2 ou 3	— —	Trieste et à Rome
1 ou 2	— —	Padoue et à Udine, etc...

Milan est le plus grand marché de consommation nationale pour le raisin de table ; il en reçoit de toutes les Provinces italiennes.

2° *Marchés extérieurs.* — L'Italie a fait de grands efforts pour développer ses exportations.

Le tableau suivant montre qu'elle a repris ses positions d'avant guerre et qu'elle les a même dépassés en 1924.

Exportations

1911.....	185.400	quintaux	
1912.....	174.800	—	
1913.....	304.400	—	
1918.....	9.500	—	
1919.....	25.900	—	
1920.....	55.500	—	
1922.....	50.400	—	
1923.....	124.366	—	
1924.....	387.600	—	valeur : 50.939.000 lires
1925.....	369.482	—	— 84.822.000 —
1926.....	247.470	—	— 61.700.000 —

Le trafic bat son plein en septembre pour toutes provenances. En octobre, le ralentissement provient surtout de la fin des envois de l'Italie Méridionale. Le Nord et les Abruzzes donnent encore très fort.

La presque totalité des exportations italiennes est absorbée par l'Europe centrale et septentrionale, Suisse et Allemagne. En 1926, on ne comptait qu'une dizaine de wagons sur l'Angleterre, la Belgique et la Hollande.

Les principales destinations sont Zurich, Francfort, Cologne, Munich; accessoirement, Leipzig, Berlin, Prague, Vienne. Une certaine quantité va directement en Pologne et en Suède.

Marché suisse

L'Italie expédie un assez fort tonnage de raisins en Suisse, mais les statistiques suivantes montrent qu'en 1924 elle a perdu beaucoup de terrain dans ce pays à l'avantage de l'Espagne et surtout de la France.

	d'Italie	de France	d'Espagne
1913....	77.000 quintaux	» quintaux	» quintaux
1922....	41.980 —	13.390 —	4.103 —
1923....	51.000 —	17.087 —	5.629 —
1924....	34.950 —	36.940 —	8.668 —

Marché allemand

L'Italie, malgré la concurrence toujours croissante que lui font les produits français et espagnols, tient toujours la première place sur les marchés allemands, qui sont de toute première importance pour elle. Depuis 1912, l'Allemagne a reçu, en effet, les quantités de raisins suivantes :

	d'Italie	de France	d'Espagne	de Portugal	de Hollande	de Belgique
1912	133.870 qx	107.880 qx	69.970 qx	18.600 qx	»	»
1913	221.280	69.940	64.060	11.150	»	»
1925	292.050	207.600	94.330	»	12.410 qx	»
1926	201.240	115.140	63.880	1.664	8.230	2.939 qx

Les Exportateurs de la Péninsule, ceci mérite d'être signalé, trouvent, en Allemagne, des facilités commerciales que les nôtres n'ont pas encore. Dans tous les grands centres de consommation, en effet, le commerce des fruits et primeurs est presque entièrement entre les mains des Italiens, qui sont aussi nombreux, là-bas, que les Espagnols le sont en France. Ces commerçants leur servent, en quelque sorte, de correspondants et surveillent la vente de leurs produits, lorsqu'ils ne se chargent pas eux-mêmes de cette opération. Il existe,

d'autre part, à la gare de Munich, qui reçoit la majorité des exportations de la Péninsule, une organisation italienne qui a pour mission de vérifier les produits à l'arrivée et de les réexpédier, après avoir retenu, pour le marché local, ceux qui ne sont plus en état de voyager (1).

Mesures envisagées par les Italiens pour développer leur commerce de raisins de table

En prévision de la crise viticole qui les menace, les Italiens, comme je l'ai déjà signalé, s'efforcent d'intensifier leurs cultures de raisins de table et d'élargir les débouchés offerts à leurs produits. Très sérieusement concurrencés par la France et l'Espagne en Suisse et en Allemagne, ils cherchent de nouveaux débouchés en Tchéco-Slovaquie, en Autriche, en Pologne, *et surtout en Angleterre*, estimant que de nombreuses variétés, en particulier les *raisins des Abbruzes*, le *Zizibbo de la Calabre*, la *Baresana di Bisceglie,* etc., pourraient être utilement exportés sur ces marchés, en particulier sur ceux du Royaume-Uni. Mais, en même temps, ils s'efforcent d'améliorer leurs méthodes culturales, d'expérimenter de nouvelles variétés, de perfectionner les emballages et *de constituer des coopératives de vente.*

Coopérative de Terracina

L'une des coopératives les mieux organisées est celle de Terracina, qui s'est constituée dans le Latium, pour la vente du muscat. Il est intéressant de reproduire ici les renseignements que notre Office National du Commerce Extérieur a donné à son égard.

« Sur 900 familles de viticulteurs de la région, 850 font partie de la coopérative qui fait, à ses membres, des avances sous forme d'engrais, d'insecticides, etc., qui leur assure, presque gratuitement, l'assistance sanitaire et leur facilite les provisions de farine.

« Contre ces avantages, les producteurs se sont engagés à livrer à la coopérative tout leur raisin d'exportation.

---

(1) Je crois devoir rappeler ici, qu'à l'heure actuelle, les raisins de table d'Italie et de France sont passible des droits de douane suivant leur entrée en Allemagne :

En postaux de 5 k. maximum, du 1er janvier au 31 juillet.	15	mark par 100 k.
En postaux de 5 k. maximum, du 1er août au 31 décembre.	5	id.
En récipients de 15 k. maximum, du 1er septembre au 31 décembre : envoyés en récipients de 20 k. maximum, du 1er août au 30 novembre	7	id.
En autres récipients	45	id.

« La société se charge de l'emballage, du transport et de la vente des produits.

« Chaque année, fin novembre, la coopérative établit les prix nets à payer aux producteurs ; des acomptes leur ont, du reste, été distribués au cours des vendanges.

« Les opérations occupent, à la coopérative, 700 femmes et une cinquantaine d'hommes, de la fin de juillet à la -mi-octobre. L'Administration des Chemins de fer lui fournit, du 10 août au 10 octobre, un train journalier appelé « Train du raisin ».

« Il est parti, cette année, de la gare de Terracina, 988 wagons contenant 75.000 quintaux de raisins. Sur ce total, la coopérative a utilisé pour son compte, 805 wagons contenant 63.000 quintaux de raisins ; le reste a été divisé entre l'Association des Exportateurs (122 wagons et 8.500 quintaux) et la Coopérative Uva Moscato de S. Felice Circeo (61 wagons et 8.500 quintaux).

« Sur les 805 wagons de la Coopérativa de Terrecina, 561 ont été dirigés sur les marchés italiens (Milan, Gênes, Rome, Florence, Venise, Pise, Livourne, Viareggio, Udine, Trévise, Naples, Montecatini, Prato, etc.) ; 244 wagons ont été acheminés directement sur l'étranger (Vienne, Munich, Cologne, Londres, etc.). La presque totalité des wagons expédiés par l'« Associatione Esportatori Uva » a été dirigée sur l'étranger (6.500 quintaux sur 8.500).

« Sur les 63.000 quintaux expédiés par la Coopérative, il y avait 7.000 quintaux de raisins de table mélangés et 56.000 quintaux de muscats.

« La Coopérative a encaissé 13.500.000 lires, soit 214 lires 80 en moyenne par quintal. En 1924, elle n'avait que 40.000 quintaux, pour une valeur totale de 6.000.000 de lires. Cette organisation a été fondée en 1917 ; au cours de la première année de son fonctionnement, elle n'avait réussi qu'à placer péniblement 10.000 quintaux de raisins. »

* * *

Telle est, dans ses grandes lignes, la situation actuelle de la culture et du commerce de raisins de table en Italie.

(à suivre)

LOUBET,
Ingénieur agronome,
Inspecteur divisionnaire de la Compagnie P.-L.-M.

PARTIE OFFICIELLE

Les droits sur les céréales panifiables

Le décret du 18 novembre applique le coefficient 5 à tous les droits d'avant-guerre. Les nouveaux droits sont donc les suivants :

	Drois par 100 kgs
	—
Froment, épeautre, méteil, grains	35 fr.
Grains concassés et boulanges contenant plus de 10 o/o de farine	60 fr.
Farines	
Au taux d'extraction de 70 o/o et au-dessus	60 fr.
Au taux d'extraction de 60 à 70 o/o et au-dessus	72 fr.
Au taux d'extraction de 60 o/o et au-dessus	80 fr.
Seigle	
Grains	15 fr.
Farines	30 fr.
Gruaux, semoules en gruau, grains perlés ou mondés	80 fr.
Semoules en pâtes et pâtes d'Italie	80 fr.

Les droits sur le bétail et les viandes

Pour le bétail sur pied le coefficient appliqué est 4 et pour les viandes fraîches et réfrigérées de 3,6.

	Unité de perception	Tarif général	Tarif minim.
	—	—	—
Bœufs	100 kg. vif	120	80
Vaches	—	120	80
Taureaux	—	120	80
Bouvillons, taureaux, génisses	—	120	80
Veaux	—	160	100
Béliers, brebis, moutons	—	160	100
Agneaux de 10 kg et au-dessous	la tête	16	9
Boucs et Chèvres	—	18	12
Chevreaux	—	8	6
Porcs	100 kg. vif	100	60
Cochons de lait	la tête	16	9
Viandes fraîches et réfrigérées :			
A. de mouton	les 100 kg.	180	126
B. de Porc	—	144	90
C. de Bœuf	—	180	126

La liberté d'exportation des céréales panifiables

Un arrêté spécial établit une dérogation générale aux prohitions de sortie en ce qui concerne les marchandises suivantes :

Froment, épeautre et méteil (grains et farine).

Seigle (grains et farines).

Pain.

Gruaux et semoules en gruau, grains perlés et mondés.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Rapport général sur l'exposition des vins du Mâconnais de 1927. — La période de mauvais temps qui a précédé la récolte de 1927 pouvait donner de grandes craintes pour la réussite de l'année.

Fort heureusement l'exposition des vins du 27 novembre 1927 a permis de constater que dans l'ensemble, les vins récoltés en Beaujolais et Mâconnais sont sains, fruités et agréables.

Le degré alcoolique aurait probablement été un peu plus élevé si les vendanges avaient pu être différées de quelques jours, néanmoins les progrès constants de la vinification et les soins chaque année plus attentifs donnés par nos viticulteurs à l'élaboration de leurs vins sont parvenus à assurer une réussite satisfaisante.

Les vins blancs sont bien racés; leur degré est assez élevé, car le beau temps revenu en favorisa les vendanges. Ils ont de la finesse, du grain, et justifient la recherche dont ils sont l'objet.

Les vins rosés ont beaucoup de charme et de distinction.

Les vins rouges, en 1re catégorie principalement, sont assez complets et agréables. Ils seront promptement prêts à la mise en bouteille et à la consommation.

En résumé, si on constate quelques irrégularités de qualité qui tiennent surtout à l'époque des vendanges, les vins de 1927 sont en général assez bien réussis et trouveront facilement leur place sur le marché.

Une exposition de vins vieux et d'eau-de-vie fut particulièrement remarquée et montra la perfection des récoltes 1923 et 1926.

L'exposition de tonnellerie a montré la perfection de la fabrication régionale. Tous les exposants ont droit aux félicitations du jury, particulièrement l'Ecole mâconnaise de tonnellerie si habilement dirigée par son chef M. Chapelle.

Pour la 1re fois à Mâcon une exposition collective d'habillage de bouteilles et de verres à dégustation fut organisée par la Société d'agriculture et le Syndicat du commerce des vins : elle fut particulièrement admirée.

Un concours pour la désignation d'un type de verre, dit « Mâcon », a attribué la préférence à un modèle tulipe en verre blanc, de forme spéciale, élégante et inédite, présenté par la Maison Chauvet, à Mâcon.

Le Rapporteur,
A. Piat.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Agenda P.-L.-M. pour 1928

L'Agenda P.-L.-M. pour 1928 va paraître incessamment. Si vous désirez vous en assurer un exemplaire (son prix est de 10 francs) retenez-le, dès maintenant, chez votre libraire ; plus tard, vous n'en trouveriez plus. Vous vous le procurerez aussi dans les agences, bureaux de villes, gares et grands trains du réseau P.-L.-M. : ainsi que dans les agences de voyages et les grands magasins de nouveautés à Paris. Vous pouvez également le recevoir à domicile, par envoi recommandé, en adressant à cet effet au Service

de Publicité de la Cie P.-L.-M., 20, boulevard Diderot, à Paris, un mandat-poste de 12 fr. 65 pour la France, de 17 fr. 50 pour l'étranger. Tous les bibliophiles savent que l'Agenda P.-L.-M. est un ouvrage d'une présentation artistique, littéraire et typographique irréprochable. L'édition de 1928 contient seize illustrations hors textes en couleurs qui, à elles seules, valent plus que son prix ; douze cartes postales en héliogravure y ajoutent encore. Ces compositions et les chroniques, contes, nouvelles, légendes qu'elles accompagnent et qui s'ornent en outre d'une suite nombreuse de photographies et de dessins, sont l'œuvre d'excellents artistes et écrivains.

*
* *

CHEMINS DE FER DU MIDI

Le Livret-Agenda de la Compagnie du Midi

La Compagnie du Midi vient de faire paraître l'édition 1928 de son Livret-Agenda. Ce document dont la présentation a été très sensiblement améliorée par rapport à l'édition de 1927, comprend, indépendamment de la partie Agenda proprement dite, réservée à l'inscription des recettes et des dépenses journalières, une partie descriptive et humoristique, texte et illustration d'Henriot, avec planches en couleurs représentant des sites ou Réseau du Midi, et une partie consacrée aux renseignements généraux sur les tarifs-voyageurs.

Ce Livret-Agenda est en vente dans les gares, stations et haltes du Réseau du Midi, au prix de 6 francs (franco : 7 fr. 45).

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Cette huitaine encore, peu d'affaires ont été traitées, de gros à gros, dans les Entrepôts parisiens, en dehors de demandes en réassortiment, de peu d'importance chacune.

Les prix pratiqués ont de nouveau fléchi, de conformité avec ceux actuellement cotés dans la région méridionale. On a payé des vins rouges 8° du Midi de 175 à 195 fr., des 9° de 195 à 220 fr., des 10° de 220 à 240 fr., des Clairettes 10° à 11°, 240 fr. Des Algérie 10°, ont vu les prix de 215 à 225 fr. ; ceux de 11° ont été payés de 230 à 260 fr. En vins blancs du Midi, on a vendu des 9° vieux à 220 fr., des nouveaux à 200 fr. Des provenances d'Algérie ont été offertes à 200 fr., vins de 1926 ; des Espagne blancs, vieux également, à 245 fr. Toujours en vins vieux, on a proposé des Saumur à 265 fr. ; des Médoc à 2.800 fr. le tonneau. Enfin des Gaillac doux ont été traités de 275 à 280 fr. Tous ces taux sauf ce qui est dit ci-dessus, pour les Médoc, s'appliquent à l'hecto nu ; marchandises prises sur gares de Paris.

Les détaillants affichent des prix assez divers, allant de 2 fr. 35 à 2 fr. 70 le litre pour des vins rouges de 8°, et de 2 fr. à 2 fr. 90 pour ceux de 9°. Ces prix varient suivant vendeurs, qualités, clientèles, quartiers et aussi fournisseurs ; quelques maisons livrent en effet à des conditions assez au-dessous de ceux généralement pratiqués.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 28 novemb.	Cours du 5 décemb.
8°.....	Vins nouveaux	Vins nouveaux	Vins nouveaux
8 à 9°.....	Aramon	Aramon 14 fr. à 15,50	Aramon
9 à 10°.....	17,00 à 18 fr. 00	le degré	13,50 à 15
11°.....	le degré	Costières 16 à 17 fr. 50	Costières
11 à ».....		le degré	16 à 17 fr.50
Costières.....			le degré
Rosé, Paillet,gris.....	18 à 19 fr. le d.	«	»
Blanc Bourret.....		17 fr. le d.	Clairettes 17 fr. le d.
Blanc Picpoul.....			

Du Syndicat des Vignerons du Sud-Est à Nimes. — Cave Coopérative de Beaucaire, 590 hectos, vin rouge 8°7, à 125 francs l'hecto ; Coopérative du Cailar, 300 hectos, vin rouge, 8°3, à 120 francs l'hecto ; Cave Coopérative de Sernhac, 200 hectos, vin blanc, aramon gris, 8°4, à 145 francs l'hecto ; Cave Coopérative d'Aimargues, 800 hectos, vin rouge, 8°2, à 120 fr. l'hecto ; Cave Coopérative d'Aimargues 1.200 hectos, vin rosé, 8°9, à 145 francs l'hecto ; Gallargues, 300 hectos vin rouge, 8°3, à 105 fr. l'hecto ; Beauvoisin, 300 hectos, vin rouge de Costières, 9°, à 150 fr. l'hecto ; Gallician, 150 hectos, vin rouge de Costières, 9°7, à 165 francs l'hecto ; Générac, 70 hectos, vin rouge de Costières, 10°, à 170 francs l'hecto.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 29 novemb.	Cours du 6 déc.
8°1/2.....	Vins nouveaux		Vins nouveaux
9°.....		8 à 10°	8 à 10°
10°.....	145 à 180 fr.	105 à 170 fr.	100 à 145 fr.
11°.....			8 à 11° 120 à 180 fr.
Rosé.....	180 à 190 fr.		
Blanc de blancs.....	180 à 200 fr.	15,50 à 17 fr. le d.	15.50 à 17 fr.

St-Christol : 145 hectos vin rouge, 9 degrés 8 à 185 francs l'hecto ; 150 hectos vin rouge, 9 degrés 3 à 190 francs l'hecto ; 100 hectos vin rouge, 9 d. 2, à 18 francs le degré ; 105 hectos vin rouge, 10 degrés, à 16 fr. 50 le degré ; 140 hectos, 9 degrés 2, à 165 francs l'hectos. — Saint-André-de-Sangonis : 800 hectos de vin blanc, à 18 fr, 50 le degré ; 110 hectos de vin rouge, 10°2, à 158 fr. 50 l'hecto. — Grabels : 148 hectos vin rouge, 9 degrés 9, à 140 fr. l'hecto.

La cave coopérative de Pinet (Hérault), a vendu le 1er décembre: 6.210 hectolitres de vin blanc bourret et picpoul à raison de 215 francs, vin titrant 12 degrés.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 30 novembre 1927.

Vins rouges courant de 8 à 10 degrés 0, de 105 à 170 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés 15 à 16,»» le d.; blanc, 9 à 11°0 16 à 17 fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 17,00 à 17,50. rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 17,»» à 17,50 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, 260 à 300 fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, «««« à «««« francs ; 11°5 à 12°, 190 à 205; rosé, à ««« ; blanc, 10°, »»»» à »»»» ; 11°5 à 12, 185 à 195 ; blanc et rouge 14°5 à 15°, 260 à 300. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 25 nov.	Cours du 2 décemb.
8°	Vins nouveaux		Vins nouveaux
9°			
10°	150 à 180 fr.	7°5 à 11° 105 à 180 fr.	7° à 10° 100 à 155
11°			
Vins rosés 8°	160 à 190	15 à 16 fr.	15 à 16 fr.
Vins blancs	200 à 220	15 à 18 fr. 50	15 à 17 fr. 50

Béziers. — Le Bureau du Syndicat des Vignerons de Béziers-Saint-Pons (C. G. V.) porte à la connaissance des ses adhérents les ventes effectuées au cours de la semaine, qui lui ont été communiquées :

Autignac : Un foudre vin rouge, 10°5, au prix de 190 fr. l'hectolitre ; un lot vin rosé, 280 hectos, 10°8, à 172 fr. l'hectolitre. — Bessan : Un lot vin rosé, 1.250 hectos, 9°4, à 140 fr. l'hectolitre ; un lot vin rouge, 1.100 hectos, 7°6, à 106 fr. l'hectolitre. — Béziers : Un lot vin blanc bourret, 450 hectos, 12°, à 185 fr. l'hectolitre ; un lot vin rouge, 2.100 hectos, 8°9, à 134 fr. l'hectolitre ; un lot vin blanc bourret, 1.000 hectos, 11°5, à 180 fr, l'hectolitre. — Florensac : Un lot vin rouge, 4.200 hectos, 9°2, à 130 fr. l'hectolitre. — Pézenas : Un lot vin rouge, 260 hectos, 9°2, à 140 fr. l'hectolitre. — Pinet : Un lot vin blanc (Coopérative), 6.000 hectos, 12°1, à 215 fr. l'hectolitre. — Portiragnes : Un lot vin blanc bourret, 200 hectos, 10°8, à 175 fr. l'hectolitre. — Thézan-les-Béziers : Un lot vin rouge, 770 hectos, 8°, à 120 fr. — Vias ; Un lot vin rouge, 220 hectos, 9°1, à 125 fr. l'hectolitre.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 26 novembre au 3 déc. 1927 :

Récolte 1927. Vins rouges, de 7,5 à 10°, de 100 à 155 fr. ; bourrets et picpouls, 16,»» à 17 fr. «« ; clairettes, 17 à 18 fr. ; rosés, »» à «« fr.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 4 décembre

Vins rouges, de 9 à 12°, de 140 à 200 fr.

Aude. — Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 24 nov.	Cours du 1er décemb.
7 à 8°	Vins nouveaux		Vins nouveaux
8 à 9°		»	«
9 à 10°	145 à 175 fr.	7°5 à 11° 110 à 180	7° à 11°5 100 à 180
10 à 11°			
11° et au-dessus		Corbières 12° 205 fr.	12° 205 fr.

Confédération Générale des Vignerons. — Le bureau du Syndicat Régional des Vignerons de Narbonne porte à la connaissance de ses adhérents les ventes effectuées au cours de la semaine qui lui ont été communiquées.

Récolte 1927. — Coursan, 200 hl., 7 deg. 9, 130 fr. ; 215 hl., 8 deg. 7, 150 fr. ; 190 hl., 8 deg. 7, 150 fr. ; 140 hl., 7 deg. 8, 127 fr. ; 100 hl., 8 deg. 5, 135 fr. ; 200 hl., 8 deg. 3, 140 fr. ; Embres et Castelmaure, 1.200 hl, 11 deg., 185 fr. ; Peyriac-de-Mer, 180 hl., 12 deg., 205 fr. ; 130 hl., 12 deg. 3, 210 fr. ; Fleury-d'Aude, 100 hl., 9 deg. 2, 142 fr.

L'hecto nu, suivant degré, couleur, distance et conditions de retiraison.

Carcassonne. — Semaine du 28 novembre au 3 décembre 1927 :

Récolte 1927. 15,00 à 16 fr. 50 le d.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1927 :

Minervois 10 à 12°, 160 à 200 fr. ; Corbières 9 à 12°, 140 à 200 fr. ; l'hecto.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 19.6	Cours du 26 nov.	Cours du 3 décemb.
8°.....	Vins nouveaux 140 à 195 fr.	»	Vins nouveaux
9°.....		8 à 11°	8 à 11°
10°.....		120 à 170 fr.	115 à 170 fr.
11°.....			l'hecto
11 à 12°.....			
12 à 13°.....			

Confédération des coopératives du Sud-Est. — Fédération du Var. — Coopérative Vinicole Flassans : 240 hl. 10°5 à 170 fr.; 910 hl. 10°5 à 175 fr. — Coopérative Vinicole Ste-Anastasie : 430 hl. 11 degrés à 185 fr.; — Coopérative Vinicole La Roquebrussanne : 900 hl. 10°7 à 178 fr.; — Coopérative Vinicole Nans-les-Pins : 370 hl. alicante s. g. degrés 200 fr.; 350 hl. dito, 190 fr.; 370 hl. dito, 200 fr,; — « La Nontfortaise », 400 hl. vin rosé 114 à 195 fr.; — « La Vidaubanaise » Vidauban 3.000 hectolitres vin rouge à 190 fr.; 400 hl. Jacquez, 12 degrés à 270 fr.; — « La Montmeyannaise », Montmeyen : lies vendues à 50 fr. les 100 kilos — « La Ruche » Ginasservis : 1.500 hl. sous marcs à 17 fr. 50 le degré.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Coopérative Vinicole Trets : 140 hl. 10°5 à 187 fr.

Fédération de Vaucluse.— Ventes effectuées. — « La Courtoise » St-Didier-les-Bains : 310 hl. vin rouge, 10 degrés à 190 fr.; 200 hl. vin rouge, 8°5, à 170 fr.; — Coopérative Vinicole Tulette (Drôme) : 1.500 hl. à divers, 17 fr. le degré ; 400 hl. vin rosé à 20 fr, 50 le degré ; lies de vin liquides à 60 fr. les 107 kilos (base 11 degrés) ; — « Vin de Tylla » Apt : 106 hl. vin rosé 10°8, à 216 fr.; 410 hl. 9°8 à 175 fr.; 300 hl. 10°2, à 182 fr.; — Coopérative Vinicole Cavaillon : 280 hl. 8 degrés à 130 fr.

Fédération du Vaucluse. — Coopérative Tulette : Hybride 600 hl. Greffes : 6.000 hl. Totale 6.600 hl. dont 340 hl. vendus à 15 fr. le degré.

GIRONDE. — **Bordeaux.** — Vins : Les affaires sont peu actives, malgré qu'on ait signalé des achats en Médoc et dans le Bourgeois. Elles ne reprendront que lorsque l'on connaîtra le chiffre des déclarations de récolte ; jusque-là les acheteurs et vendeurs ne veulent pas traiter. La tendance générale pour les vins courant est en baisse ; par contre, les prix sont soutenus pour les bons vins et les vins fins. On cote les vins ordinaires rouges, de 1.500 à 1.700 fr. le tonneau nu ; les vins blancs, de 1.600 à 1.900 fr., selon qualité.

CENTRE. — De *l'Agriculture du Centre* :

LOIR-ET-CHER. — A Montoire, on signale quelques ventes en vin rosé de 420 à 439 fr. la pièce.

LOIRET. — Dans la région de Gien, plusieurs celliers ont été vendus, en gris-meunier, à raison de 575 france les 230 litres.

LOIRE-INFÉRIEURE. — On cote : Muscadets, 550 à 650 fr. ; Gros plants, 350 à 450 fr.; Noahs, 250 à 300 fr., la barrique nue de 225 litres.

CÔTE-D'OR. — On traite, en ordinaires, autour de 450 fr. la pièce nue. En grands vins, le commerce essaye de faire des affaires, mais les prix dérisoires qui sont offerts sont énergiquements refusés par les détenteurs.

SAÔNE-ET-LOIRE. — **Mâcon** (Bourse des vins). — Mâconnais rouge ordinaire, les 216 litres, 300 à 350 fr. ; id., supérieur, 380 à 430 fr. ; Beaujolais oreinaire, 450 à 550 fr.; id., grand crus, 550 à 900 fr. ; Blancs Gamays, 320 à 400 fr. ; Blancs Chardonnays, 480 à 600 fr.

Nu, soutiré, à la propriété, enlèvement décembre.

ALGERIE. — Alger. — Du 26 novembre 1927.

Vin rouge, 1er choix, 14,«» à 15,«« ; 2e choix, 12,50 à 13,50 ; 3e choix, 9,25 à 12,«« le degré.

Vins blancs, de raisins rouges, 12,«« à 14 fr.»»; blancs de blancs, 13, à 14,50.

Oran. — Récolte 1927. — Vin rouge, 14,75 à 15,25 le degr. ; supérieur, 15,50 à 16 fr.50; rosé, 14,50 à 15 fr. 25 ; blanc, à «« le deg. Nu. à la propriété.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, »«« à »»» fr.; eaux-de-vie de marc 86°, »«« à »«» fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, 900 à 920 pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, 415 à 435 francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Béziers. 3/6 vin 86°, 830 à 840 ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, 525 à 530 ; 3/6 marc, 86°, 700 à 710 fr.; eau-de-vie de marc, 52°, 4.5 à »»» fr.

Narbonne. — Alcools de vin (cours sur la nouvelle récolte) : de ««» à 1000 fr. ; marc »«» à 850 fr. Eaux-de-vie marc, «»« à 8.0 fr. les 100 degrés.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86°, 815 à 825 ; 3/6 marc, 86°, 680 à 780 ; eau-de-vie de marc, »»« à 850 fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 2 décembre 1927.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate..	6 fr. »» à 6.20 le degré casser.	
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	3 fr. 50 le degré acidité totale.	
— — 20 à 22 o/o —	3 fr. 75	—
— — au-dessus.	4 fr. »» à » fr. »»	—
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	7 fr. »»	—

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance toujours faible. Sans affaires en France. L'Espagne qui a une grosse récolte à écouler vend toujours à des limites de plus en plus basses.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 6 décembre 1927.

	décembre	janvier	mars-avril
	—	—	—
Blé	154,75 P.	155,75 P.	156.75 P.
Seigle.	130 N.	130 N.	130 N.
Avoine noire.	106,50 P.	107,25-107,50	110 P.
Avoine.....	106 N.	106 N.	108 N

DIVERS

Cette. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 150 à 160 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 130 à 140 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 125 fr. ; chlorure potassium 48/52, 92 à 97 fr.; sylvinite riche 20/22, 33 à 34 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 305 à 320 fr.; sulfate cuivre neige, 310 à 325 fr.; superphosphate minéral 14, 27,25 à 30 fr. ; sulfate de fer, à »» fr. logé gare de Cette.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 27 novembre au samedi 3 décembre 1927

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1927		1926		1927	1926	1927		1926		1927	1926
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche..	6	4	9	0	»	»	7	1	4	2	«	0.1
Lundi.....	9	5	10	1	»	»	5	2	4	3	»	5.1
Mardi.....	7	4	5	2	»	3	8	3	6	3	»	4
Mercredi...	9	4	«		»	»	5	1	«	«	»	»
Jeudi.....	8	4	7	2	0.2	»	2	1	3	2	»	»
Vendredi...	5	0	»	4	»	»	2	1	3	0	«	«
Samedi.....	2	1	10	8	»	»	1	1	5	0	»	3.3
Total....	951	461	1098	510	138.3	237	929	389	990	453	77.7	269.1
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche..	9	2	5	7	»	2	3	1	3	0	«	»
Lundi	9	2	9	6	»	20	4	1	7	3	«	»
Mardi.....	7	4	7	5	»	8	3	0	8	2	»	20
Mercredi....	7	1	«	»	2	»	»	»	«	«	»	«
Jeudi.....	8	1	6	3	0 5	»	2	0	5	1	«	«
Vendredi...	5	2	6	4	1.2	»	»	2	2	0	«	1
Samedi.....	7	3	8	10	1	11	5	0	4	0	«	6
Total....	1106	555	980	710	212.6	270.2	810	350	1121	472	52.1	275
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche..	7	0	9	—2	»	»	6	4	5	—1	»	«
Lundi.....	10	0	5	»	»	»	5	3	10	5	0 2	»
Mardi.....	3	1	9	3	1	16	4	3	7	4	0.2	29.1
Mercredi....	3	3	«	»	0.2	»	4	2	«	»	2.4	»
Jeudi.....	4	2	3	1	9	8	4	2	5	2	1	0.4
Vendredi...	4	2	1	0	2	»	4	2	2	—1	0.6	0.1
Samedi.....	4	0	4	3	0.2	4	3	1	3	1	0.4	3
Total....	1062	347	1122	346	75.7	151.1	1118	439	1231	582	136.	235.4
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	10	3	12	2	«	3	13	4	10	—1	»	2
Lundi.....	8	3	12	6	«	10	15	4	15	»	»	»
Mardi.....	6	3	7	4	»	6	14	5	18	10	10	31
Mercredi....	8	3	»	»	0.2	»	10	7	«	»	10	«
Jeudi.....	7	—2	6	2	»	0.2	13	7	17	3	28	»
Vendredi...	5	3	8	2	0.3	»	10	7	8	4	24	»
Samedi.....	6	3	10	6	1.5	14	12	3	7	6	27	»
Total....	1130	467	1182	510	136.9	188.8	1292	591	1397	750	186.1	177.7
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	6	5	11	3	0.1	0.1	16.9	5.9	13.3	5.0	»	2.6
Lundi.....	10	4	16	6	»	«	14.9	4.5	13.5	4.9	»	16.9
Mardi.....	7	6	7	—1	1	4	10.2	5.3	13.4	3.5	14.2	0.2
Mercredi...	6	4	«	»	»	»	8.1	7.2	10 9	3.9	33.5	»
Jeudi.....	6	4	10	4	1	«	9.5	6.1	8.3	1.9	5.4	»
Vendredi...	8	1	4	2	0.4	»	8.5	6.9	9.3	0.9	11.1	»
Samedi.....	7	3	10	5	»	8	9.0	4.9	11.8	—6.0	20.6	»
Total....	1180	510	1200	665	138.4	244.5	1451.	623.7	1370.7	677.	191.8	166.6
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	13	9	16	3	«	«	»	»	4	11	«	»
Lundi.....	15	10	15	4	»	»	»	«	12	»	15	»
Mardi.....	16	1	16	2	«	«	»	«	15	»	»	»
Mercredi....	11	9	»	«	»	«	»	«	«	»	»	«
Jeudi.....	11	0	12	6	»	»	»	»	10	9	«	9
Vendredi....	13	5	9	6	1	»	»	»	10	11	»	29
Samedi.....	14	3	10	7	0.4	»	»	»	11	13	»	«
Total.....	1392	753	1455	848	48.5	68.4	524	213	672	800	95	66.2

Observations. — Automne